

Salze. Der abgeschöppte Rahm wurde von ihm zerlegt in $4\frac{1}{2}$ Theile Butter, $3\frac{1}{2}$ Theile Käse und 92 Theile Molken. Die Menge von Butter, welche man aus der Milch erhält, ist bekanntlich sehr verschieden. Nach den mehrsten Beobachtungen ergibt es sich, daß die Kuhmilch in den ersten Monaten nach dem Kalben den 32sten Theil Butter gibt; allmählich vermehrt sich dieser Gehalt, und nach vier Monaten enthält sie ohngefähr den 24sten Theil derselben. Im Allgemeinen wird angenommen, daß 28 Pfund Milch zu 1 Pfunde Butter gehören. Wie viel hierbey und überhaupt bey der Bildung der Milch auf die Nahrung der Thiere ankommt, ist bekannt. Manche Milcharten schmecken offenbar nach den Kräutern, welche das milchgebende Thier genos.

Das Gerinnen der Milch ist ein, zum Theil durch den Sauerstoff der Luft hervorgebracht, chemischen Prozeß. Wenn die Milch in einer mäßigen Wärme an der Luft steht, so wird ihr Milchzuckergehalt zum Theil in Essigsäure verändert. Diese Säure bringt den Eiweißstoff zum Gerinnen, und das Fett steigt mit etwas unzersehter Milch als Rahm auf die Oberfläche. Die Milch ist nur ein inniges Gemenge der genannten Be-